

ホテルニューオータニ博多 開業40周年記念イベント



SPECIAL COLLABORATION DINNER

イタリアン×日本ワインの饗宴

一夜限りの豪華コラボレーションが実現！

ワイン通として知られる辰巳琢郎氏がセレクトしたワインと
親子2代で有名なイタリアンシェフ片岡護氏・宏之氏がつくる本格イタリアン、
当ホテルのシェフパティシエ・五位洸浩一のスイーツを味わう特別な饗宴を開催いたします。
日本ワインとイタリアンのマリアージュに浸る贅沢な夜をお楽しみください。

Tatsumi
Takuro



日本ソムリエ協会名誉ソムリエ
日本ワインを愛する会副会長

辰巳 琢郎

大阪市出身。京都大学卒業。知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として幅広く活躍中。食通・ワイン通としても知られ、海外のワイン騎士団からも数多くの騎士号を贈られている。自ら企画した『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』（BSジャパン日曜23:30〜）が好評放映中。

Kataoka
Mamoru



リストランテ アルポルト
オーナーシェフ

片岡 護

1968年に日本領事館の総領事付き料理人としてイタリアに渡る。帰国後、1983年西麻布に「リストランテ アルポルト」を開店。日本での本格イタリア料理の草分け的存在として注目される。



Kataoka
Hiroyuki



リストランテ アルポルト
シェフ

片岡 宏之

片岡 護氏の長男。父の仕事に憧れて料理の世界へ飛び込み、イタリアでの修行後、現在は「リストランテ アルポルト」にて勤務。メディア出演や各地での料理教室など多方面に活躍中。



Sweets

ホテルニューオータニ博多
シェフパティシエ

五位 洸浩一

ニューオータニグループのスイーツ史を築き上げてきたパティシエのひとり。25年を超えるホテル勤務経験で培ってきた技術やアイデアを活かし、シェフパティシエとして活躍中。

2018 8/3 (金)

会場：鶴の間(4階)
受付・開場：18:00～ 開宴：18:30～

1名さま ¥18,000

※ディナー・ドリンク・サービス料・税金共

ご予約・お問い合わせ

TEL.092-715-7186

〈インターネットでも承ります。〉

www.newotani-hakata.com

ご参加の方のご宿泊は、
特別料金でご利用いただけます。

シングルルーム
(1室1名利用)

1名さま
¥16,000

ツインルーム
(1室2名利用)

2名さま
¥19,000

※いずれも1泊・朝食付・
サービス料・消費税共
あらかじめご予約ください。

The New Otani

ホテルニューオータニ博多

〒810-0004 福岡市中央区渡辺通1-1-2 TEL.092-714-1111(代) www.newotani-hakata.com